

PRESTATION RESTAURATION

Présentation de l'entreprise

Nom de la société : _____

Adresse : _____

Tél. : _ _ - _ _ - _ _ - _ _ - _ _

@mail : _____

N°SIRET : _____

N° HACCP : _____

reçu le :

Nom de la personne à contacter en cas de suspicion de TIAC : _____

Titre de la personne : _____

Tél. : _ _ - _ _ - _ _ - _ _ - _ _

TRANSPORT des marchandises

Matériel utilisé pour le maintien à température des matières premières et/ou des préparations :

Etuve

Bacs isothermes

Armoire réfrigérée

Autres (préciser) : _____

Matériel utilisé pour le transport :

Véhicule réfrigéré

Véhicule non réfrigéré

Plaque d'immatriculation du (des) véhicule(s) utilisé(s) : _____

Préciser la date du dernier contrôle si le véhicule est réfrigéré : _____

MONTBRUN EVENEMENTS

Bibliothèque 15 rue l'autin – 26570 Montbrun les Bains

Tél : 04 75 28 82 98 bibliotheque@montbrunlesbains.com

PRESTATION RESTAURATION

Plan de Maîtrise Sanitaire

Votre plan de maîtrise sanitaire est mis en place : Oui Non

Formation suivie relative à l'hygiène / HACCP : Oui Non

Si oui, votre dernière formation date du : _____

Présence d'une tenue de travail spécifique : Oui Non

Les autocontrôles et les documents suivants sont suivis et disponibles durant toute la durée de la prestation :

- Traçabilité des étiquettes d'origine des matières premières
- Affichage de l'origine des viandes servies
- Information sur la présence des allergènes dans les repas servis
- Enregistrements des températures au service
- Planning de nettoyage et de désinfection des zones et matériel utilisés
- Prélèvement des échantillons témoins
- Déclaration en cas de suspicion de TIAC

MONTBRUN EVENEMENTS

Bibliothèque 15 rue l'autin – 26570 Montbrun les Bains

Tél : 04 75 28 82 98 bibliotheque@montbrunlesbains.com